



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## WOLNOWAR MWO-01

Slow cooker/Медленноварка/Slow Cooker

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

**PL**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3**

**GB**

**USER MANUAL ..... 9**

**RU**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....14**

**DE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG..... 20**

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA:

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemającym.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.

- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- ▶ Regularnie sprawdzaj czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony.
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Aby uniknąć uszkodzeń lub porażenia prądem, nie gotuj w miejscu montażu misy kamionkowej. Gotuj tylko w dostarczonej misie kamionkowej. Nie wlewaj cieczy do miejsca montażu misy kamionkowej.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie zakrywaj otworów w pokrywie urządzenia. Nie przykrywaj urządzenia podczas pracy.**



## ▶ **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

### OPIS URZĄDZENIA

*Powolne gotowanie jest nowym trendem smacznego i zdrowego przyrządzania potraw. Pozwala zachować więcej składników odżywczych niż przy tradycyjnym gotowaniu. Dania przyrządzone w ten sposób utrzymują wyrazisty smak; można je przygotowywać używając mniejszej ilości soli, przypraw i tłuszczu. Potrawy nie są doprowadzane do wrzenia i dzięki temu zachowują naturalny aromat użytych składników.*

**Wolnowar** to profesjonalne urządzenie elektryczne służące do przygotowywania potraw w niskich temperaturach. Zaletą produktu jest jego prosta konstrukcja, łatwość obsługi i bezpieczeństwo.

1. Obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej
2. Panel sterowania
  - a. włącznik/wyłącznik (START/STOP) wraz z lampką kontrolną
  - b. przycisk wyboru czasu gotowania „COOKING TIME” wraz z lampką kontrolną
  - c. przycisk wyboru opóźnienia gotowania „DELAY TIME” wraz z lampką kontrolną
  - d. przycisk trybu szybkiego gotowania „HIGH” wraz z lampką kontrolną
  - e. przycisk trybu powolnego gotowania „LOW” wraz z lampką kontrolną
  - f. przycisk trybu podtrzymywania ciepła „WARM” wraz z lampką kontrolną
  - g. przycisk zmiany zakresu czasu (+)
  - h. przycisk zmiany zakresu czasu (-)
  - i. wyświetlacz LED
3. Uchwyty urządzenia
4. Klipsy blokady pokrywy
5. Misa kamionkowa 6,5l (emaliowana)
6. Pokrywa urządzenia
7. Przycisk zwalniania blokady pokrywy



8. Gniazda klipsów pokrywy
9. Antypoślizgowe nóżki
10. Wnętrze urządzenia (miejsce montażu misy kamionkowej)

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z opakowania, usuń wszelkie torebki, naklejki, styropianowe wypełniacze.
2. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu – w przypadku wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Do przenoszenia urządzenia korzystaj z uchwytów (3).
5. Zdemontuj z urządzenia misę kamionkową (5) po czym umyj ją (patrz: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA)

## WYJMOWANIE/ZAKŁADANIE MISY KAMIONKOWEJ Z WNĘTRZA URZĄDZENIA

**UWAGA!** Wyjmowania misy kamionkowej z urządzenia po procesie przygotowania potrawy dokonuj w rękawiczkach kuchennych – ryzyko poparzenia.

**UWAGA!** Przed przystąpieniem do wyjmowania/zakładania misy kamionkowej upewnij się, że urządzenie odłączone jest od sieci elektrycznej.

1. Naciśnij przycisk zwalniania blokady pokrywy (7) – z gniazd klipsów pokrywy (8) uwolnione zostaną klipsy blokady pokrywy (4).
2. Unieś pokrywę (6) do góry i odstaw w bezpieczne miejsce.
3. Chwyć oburącz misę kamionkową (5) za uchwyty po bokach misy a następnie wysuń jej z wnętrza urządzenia – miejsca montażu misy kamionkowej i odstaw w bezpieczne miejsce.
4. Montaż misy odbywa się w kolejności odwrotnej z tym, że klipsy (4) po zamontowaniu misy i pokrywy, należy umieścić w gniazdach (8) i docisnąć ręcznie. Zwróć także uwagę na prawidłowe dopasowanie uszczelki pokrywy do misy kamionkowej.

**UWAGA!** Przed zamontowaniem misy kamionkowej, upewnij się, że wewnątrz urządzenia (10) jest czyste i suche a zewnętrzna powierzchnia misy całkowicie sucha.

## UŻYCIU URZĄDZENIA

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i równej powierzchni.
2. Do misy kamionkowej (5) zamontowanej w urządzeniu powkładaj żywność przewidzianą do procesu obróbki cieplnej. Objętość przygotowywanej żywności nie może przekroczyć 6,5 l i nie powinna być mniejsza niż 3,5 litry (powinna przekroczyć połowę pojemności misy)
3. Zamontuj na misę i jej pokrywę (6) i zablokuj klipsy (4) w gniazdach (8).
4. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

**UWAGA!** Nie podłączaj do sieci urządzenia bez zamontowanej misy kamionkowej.

5. Uruchom urządzenie przyciskiem START/STOP (2a) - zaświeci się lampka kontrolna nad klawiszem START/STOP. Jeżeli w ciągu 1 minuty nie podejmiesz żadnych działań to urządzenie wyłączy się – zgaśnie lampka kontrolna.
6. Wciśnij przycisk wyboru czasu gotowania COOKING TIME (2b) – zaczyna pulsować lampka kontrolna przycisku COOKING TIME oraz wskazania wyświetlacza LED (2i). Przyciskami zmian zakresu (2g) i (2h) ustaw pożądany czas gotowania. Możesz ustawić czas w zakresie od 30 minut do 18 godzin z krokiem co 30 minut. Jeżeli w czasie 1 minuty nie podejmiesz żadnych czynności lub nie przejdziesz do następnego punktu to urządzenie wyłączy się.
7. Jeżeli chcesz aby proces gotowania rozpoczął się dopiero po pewnym czasie to wciśnij przycisk wyboru opóźnienia gotowania DELAY TIME (2c) – zaczyna pulsować lampka kontrolna przycisku DELAY TIME oraz wskazania wyświetlacza LED (2i). Przyciskami zmian zakresu (2g) i (2h) ustaw pożądany czas opóźnienia gotowania. Możesz ustawić czas w zakresie od 30 minut do 18 godzin z krokiem co 30 minut. Jeżeli w czasie 1 minuty nie podejmiesz żadnych czynności lub nie przejdziesz do następnego punktu to urządzenie wyłączy się.
8. Przyciskiem „HIGH” (2d), „LOW” (2e), „WARM” (2f) uruchom stosowny tryb pracy:  
„HIGH” – szybkie gotowanie w temperaturze do 98°C. Tryb ten pozwala przygotować posiłki w krótszym czasie.

„LOW” - powolne gotowanie w temperaturze do 98°C. Docelowa temperatura procesu zostanie osiągnięta kilka godzin później niż w trybie „HIGH”.

„WARM” – utrzymywanie ciepła w temperaturze do 75°C oraz podgrzewanie potraw.

Działanie danego trybu sygnalizowane jest świeceniem lampki kontrolnej przy stosownym przycisku a na wyświetlaczu LED (2i) wyświetlany jest czas do końca procesu. Jeżeli zadeklarowałeś także czas opóźnienia gotowania to wyświetlana jest suma czasu gotowania i opóźnienia gotowania (maksymalnie 36 godzin).

9. W dowolnym momencie procesu gotowania możesz zmienić tryb pracy naciskając stosowny przycisk „HIGH”(2d), „LOW”(2e) lub „WARM”(2f).
10. Po zakończeniu procesu gotowania „HIGH” lub „LOW” urządzenie przejdzie automatycznie w tryb podtrzymywania ciepła „WARM”. Będzie on trwał 5 godzin i sygnalizowany będzie lampką kontrolną przy przycisku „WARM”.
11. Aby zakończyć dowolny proces w dowolnej chwili wciśnij przycisk „START/STOP” (2a).
12. Po zakończeniu gotowania/podtrzymywania ciepła odłącz urządzenie z sieci, po czym zdemontuj pokrywę (6) i rozdysponuj żywność.

**UWAGA! Po procesie gotowania, pokrywa, obudowa i misa kamionkowa są gorące. Używaj rękawic kuchennych.**

13. Oczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie po czym poddaj go czyszczeniu.

## PORADY PRAKTYCZNE I KULINARNE

1. W wolnowarze można gotować, piec i dusić potrawy.
2. Gotowanie w trybie „HIGH” skraca proces przygotowania potraw orientacyjnie o połowę w stosunku do trybu „LOW”. Orientacyjnie można przyjąć, że jedna godzina tradycyjnego gotowania odpowiada około 4 godzinom gotowania w trybie „HIGH” i 8 godzinom w trybie „LOW”. Docelowa temperatura 98°C jest osiągnięta tylko w wypadku niektórych potraw.
3. Gotowana potrawa w wolnowarze nie wymaga tak częstego doglądania jak podczas tradycyjnego gotowania. Doglądaj potrawę zawsze przez szklaną pokrywę. Nie zdejmuj pokrywy bez potrzeby podczas procesu gotowania gdyż powoduje to zbyt dużą utratę ciepła z misy co w konsekwencji może znacząco wydłużyć proces.
4. Po zakończonym procesie, gotową potrawę można włożyć razem z misą kamionkową do piekarnika i krótko podpiec jeżeli wymaga tego charakter potrawy.
5. Z uwagi na zdecydowanie niższą temperaturę przygotowania potraw z wolnowaru uwalnia się zdecydowanie mniej pary i zapachów.
6. Podczas przygotowania żywności pamiętaj, że:
  - mięso na gulasz należy kroić w kawałki o wielkości ok. 2-3 cm. Mięso krojone w plastry nie powinno być grubsze niż 1 cm i należy je lekko rozklepać przed włożeniem do wolnowaru.
  - cebulę przewidzianą do gulaszu podsmażaj przed włożeniem do naczynia.
  - ogranicz ilość dodawanej wody w stosunku do tego co podają przepisy. W związku ze stosunkową niewielką temperaturą, ubytek wody w skutek odparowania jest znacznie mniejszy w stosunku do tradycyjnego gotowania.
  - mleko i śmietanę dodawaj zawsze w ostatniej godzinie procesu gotowania. Wszelkie inne składniki i przyprawy wkładaj zawsze na początku procesu.
  - gdy gotujesz mięso razem z warzywami to warzywa pokrój w drobne kawałki i ułóż je na dnie naczynia i po obwodzie i dopiero wtedy dodaj mięso.

- ▶ potrawy takie jak: bigos, mięsa długo duszone, gulasze, rosoly, buliony, powidła czy też potrawy konfitowane z uwagi na charakter przygotowania wydają się być wręcz idealnymi do ugotowania w wolnowarze

## PRZEPISY KULINARNE NA POTRAWY Z WOLNOWARU

### ZIEMNIANKI Z KAPUSTĄ Z WOLNOWARU

#### SKŁADNIKI:

- ✓ mała biała kapusta
- ✓ 1 łyżka niemielonego kminku
- ✓ 8 dużych ziemniaków
- ✓ 2 cebule
- ✓ 4 łyżki łagodnego ketchupu ew. koncentrat
- ✓ pieprz, sól
- ✓ olej rzepakowy ok. 50ml

Pokroić kapustę w kostkę ok. 1,5 cm, następnie posolić i posypać kminkiem, odstawić na około 2 godziny. Następnie ziemniaki pokroić w pół plastry o grubości około 5 mm. Wrzucamy do wolnowaru ziemniaki, kapustę, dodajemy 2-3 łyżki oleju. Jeżeli kapusta puściła zbyt mało wody to podlewamy to szklanką wody lub bulionu i mieszamy. Ustawiamy wolnowar w tryb „HIGH” na cztery godziny, żeby warzywa zmiękły. Cebulę kroimy w ćwierć plastry, delikatnie podsmażamy na rozgrzanym oleju na patelni. Gdy po 4 godzinach warzywa są już miękkie dodajemy do wolnowaru przysmażoną cebulę oraz ketchup, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem i ustawiamy jeszcze gotowanie w trybie „HIGH” na godzinę. Po ugotowaniu spożywać z np. kotletami sojowymi.

### ŻEBERKA Z CEBULĄ

#### SKŁADNIKI:

- ✓ kilka porcji mięsnych żeberek (umyte i wysuszone)
- ✓ 3 cebule
- ✓ sól, pieprz
- ✓ 1 łyżeczka tymianku
- ✓ 2-3 łyżeczki majeranku
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ olej rzepakowy ok. 60ml

Żeberka nacieramy solą, pieprzem, tymiankiem i majerankiem, skraplamy odrobiną oleju i odstawiamy na około 2 godziny. Następnie na patelni rozgrzewamy olej i każde żeberko obsmażamy na rumiano i przekładamy do miski wolnowaru, obsmażamy cebulę na złoty kolor i dodajemy do żeberek. Patelnię po smażeniu zalewamy wrzącą wodą i dodajemy do żeberek (żeberka powinny być częściowo pokryte wodą). Zamykamy misę wolnowaru i dusimy w trybie „HIGH” 3 godziny lub w trybie „LOW” przez 6-7 godzin. Kiedy mięso odchodzi od kości to wybieramy sos który można zagęścić podgrzewając w garnku i dodając 1 łyżkę masła i mąki. Następnie do garnka wkładamy żeberka z cebulą na 2-3 minuty i gotujemy aby smaki się połączyły. Można podawać np. z gotowanymi ziemniakami.

### MŁODA KAPUSTA Z KOPERKIEM I KIEŁBASĄ

#### SKŁADNIKI:

- ✓ 1 główka kapusty
- ✓ 1 marchewka
- ✓ 15 dkg wędzonego boczku
- ✓ pięć kielbasy
- ✓ pół pęczka koperku
- ✓ sól, pieprz
- ✓ 2 listki laurowe
- ✓ 3 ziela angielski

Poszatkować kapustę, marchewkę pokroić w kostkę, kielbasę i boczek pokroić na plasterki (można podsmażyć). Całość przemieszać i włożyć do miski wolnowaru. Wlać półtorej szklanki wody, dodać przyprawę, gotować w trybie „HIGH” przez 3-4 godziny. Pod koniec gotowania dodać posiekany koperk.



## PIECZEŃ WIEPRZOWA Z KAPUSTĄ I KIEŁBASĄ

### SKŁADNIKI:

- ✓ 1 kg schabu bez kości
- ✓ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 1 łyżeczka tymianku
- ✓ sól, pieprz
- ✓ 2 kg kiszonej kapusty
- ✓ 0,5 kg kielbasy (pokrojonej na kawałki ok. 7 cm)
- ✓ 1 łyżeczka majeranku

Schab posmarować oliwą, tymiankiem, majerankiem, doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do brytfanny i opiekać w piekarniku przez około 10 minut aż będzie miejscami lekko przyrumieniony. Następnie 1 kg kiszonej kapusty włożyć do miski wolnowaru, pieczeń ułożyć w środku a kawałki kielbasy ułożyć dookoła niej. Przykryć całość pozostałą kapustą. Podłączyć produkty jedną szklanką wody lub bulionu. Wolnowar ustawić w tryb „HIGH” i gotować przez 6 godzin. Podać na gorąco.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA! Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie z sieci.**

1. Odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Obudowę urządzenia (1) oraz wnętrze obudowy (miejsce montażu miski kamionkowej) wyczyść wilgotną ściereczką a następnie wytrzyj do sucha.

**UWAGA! Nie zanurzaj w wodzie obudowę urządzenia. Nie wlewaj wody do wnętrza obudowy.**

3. Misę kamionkową (5) oraz pokrywę urządzenia (6) umyj w wodzie z dodatkiem detergentu a następnie opłucz i wytrzyj do sucha. Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych, żrących oraz dedykowanych do czyszczenia piekarników. Misę i pokrywę możesz myć także w zmywarkach do naczyń.
4. Po czyszczeniu zmontuj prawidłowo urządzenie i przechowuj w suchym miejscu.

## DANE TECHNICZNE

**Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.**

**Długość przewodu sieciowego:** 0,95 m



**UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.**

## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)




Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

## OPERATION SAFETY INSTRUCTION

- ▶ Before use thoroughly read the operation manual.
- ▶ Do not touch the appliance with wet hands.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- ▶ Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- ▶ Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- ▶ Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ The appliance should be connected into the socket with grounding pin.
- ▶ Do not place the appliance on hot surfaces.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- ▶ The device is intended for domestic use only.
- ▶ Before use always make sure that all parts of the appliance are properly installed.
- ▶ To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Ensure that children do not play with the appliance.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Do not plug the power cord with wet hands.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- ▶ Always switch off the appliance before unplugging it.
- ▶ Periodically inspect the power cord for damage.

- ▶ The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- ▶ **WARNING! Appliance damage and electrocution hazard. Do not cook anything directly in the stoneware dish heating chamber. Cook your food only in the stoneware dish included with the slow cooker. Do not pour anything into the stoneware dish heating chamber.**
- ▶ **WARNING! Do not obstruct any holes in the slow cooker lid. Do not move cover the slow cooker when in use.**

▶  **Warning! Hot surface!**

**SLOW COOKER OVERVIEW**

1. Stainless steel body
2. Control panel
  - a. START/STOP button and LED indicator
  - b. COOKING TIME setting button and LED
  - c. DELAY TIME setting button and LED indicator
  - d. HIGH speed cooking mode button and LED indicator
  - e. LOW speed cooking mode button and LED indicator
  - f. WARM holding mode button and LED indicator
  - g. Adjust Time (+)
  - h. Adjust Time (-)
  - i. LED display
3. Handles
4. Lid lock clasps
5. 6.5-litre oven enamel stoneware dish
6. Lid
7. Lid unlock button
8. Lid lock clasp seats
9. Anti-slip feet
10. Slow cooker interior (stoneware dish heating chamber)



## BEFORE FIRST USE

1. Remove the slow cooker from the box, discard any bags, stickers and polystyrene fillers.
2. Inspect the device for damage during transport and contact the seller when in doubt.
3. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the slow cooker.
4. Handle the slow cooker by its handles (3) only.
5. Remove the stoneware dish (5) from the slow cooker and wash it clean (see CLEANING AND MAINTENANCE)

## REMOVING / INSTALLING THE STONEWARE DISH

**CAUTION! Risk of burns. Remove the stoneware dish out of the slow cooker after cooking with heat-resistant kitchen mittens only.**

**CAUTION! Before removing or installing the stoneware dish, verify that the slow cooker is unplugged from power.**

1. Press the lid unlock button (7). The lid lock clasps (4) will leave their seats (8).
2. Lift the lid (6) up and put it aside.
3. Grasp the stoneware dish (5) by the side handles and lift it out of the heating chamber. Put the stoneware dish aside.
4. The stoneware dish is installed in the reverse order. When the stoneware dish sits in the heating chamber and the lid is on the slow cooker, push down the lid lock clasps (4) into the seats (8) by hand until they are secured in place. The lid gasket must fit snugly on the stoneware dish.

**CAUTION! Before installing the stoneware dish, verify that the heating chamber (10) is clean and dry, and the outer surface of the stoneware dish is perfectly dry.**

## USING THE SLOW COOKER

1. Place the slow cooker on a level, stable, smooth and dry surface.
2. Put the food into the stoneware dish (5) installed in the slow cooker. The maximum volume of food is 6.5 litres. Never put less than 3.5 litres of food into the stoneware dish (the contents should be above the half of depth of the dish).
3. Put the lid (6) on the stoneware dish and secure the lid lock clasps (4) in the seats (8).
4. Plug the power cord to a power outlet.

**CAUTION! Do not connect the slow cooker to power without the stoneware dish installed.**

5. Power on the slow cooker by pressing START/STOP (2a). The START/STOP LED will go on. If you do not operate any button for over 1 minute, the slow cooker will power off and the START/STOP LED will go off.
6. Press COOKING TIME (2b). The COOKING TIME LED will flash slowly and the cooking time value will appear on the LED display (2i). Set the cooking time with the Adjust Time (+) and (-) buttons (2g, 2h). The time range is 30 minutes to 18 hours in 30-minute increments. If you do not operate any button for over 1 minute or proceed to the next step of this instruction, the slow cooker will power off.

7. If you want to start cooking after a preset delay time, press DELAY TIME (2c). The DELAY TIME LED will flash slowly, and the delay time value will appear on the LED display (2i). Set the delay time with the Adjust Time (+) and (-) buttons (2g, 2h). The time range is 30 minutes to 18 hours in 30-minute increments. If you do not operate any button for over 1 minute or proceed to the next step of this instruction, the slow cooker will power off.
8. Start the cooking mode you want with HIGH (2d), LOW (2e) or WARM (2f):
  - HIGH:** fast cooking at temperatures up to 98°C. This mode speeds up the cooking time.
  - LOW:** slow cooking at temperatures up to 98°C. The target processing temperature is reached several hours later than in the HIGH mode.
  - WARM:** holds the stoneware dish contents at up to 75°C. Can be used to reheat food.
 The active cooking mode is indicated by its button LED indicator, and the LED display (2i) shows the time to complete the processing in the active cooking mode. If you have selected a delay time, the LED display will show the total of the set cooking and delay times (the maximum of which is 36 hours).
9. You can change the cooking mode any time during food processing by pressing HIGH (2d), LOW (2e) or WARM (2f).
10. Once the HIGH or LOW cooking mode is finished, the slow cooker will automatically switch to WARM to keep the food warm. The WARM mode continues for 5 hours and it is indicated with the WARM button LED indicator when on.
11. To stop any cooking mode in progress, press START/STOP (2a).
12. When done cooking or holding warm, unplug the slow cooker from power, remove the lid (6) and serve your food.

**CAUTION! The lid, the body and the stoneware dish are very hot after cooking. Wear kitchen mittens.**

13. Wait until the slow cooker cools down before cleaning.

## USEFUL COOKING TIPS

1. The slow cooker can boil, roast or stew.
2. The HIGH cooking mode reduces the food processing time approximately by half of the LOW cooking mode time. As a rule of thumb, one hour of cooking on a stove or in an oven is approximately 4 hours in the HIGH cooking mode and 8 hours in the LOW cooking mode. The target temperature of 98°C is actually reached only with certain types of food and meals.
3. The food processed in the slow cooker does not have to be checked as often as when cooking on a hob or in an oven. Check the food through the glass lid when processing. Do not remove the slow cooker lid during processing, unless you absolutely have to. Otherwise the slow cooker will lose much of its heat, which may significantly extend the time to finish cooking.
4. Once the cooking process has been finished, you can remove the stoneware dish with the contents and roast / bake it for a moment in an oven, if your recipe requires this.
5. The slow cooker processes food at temperatures much lower than in the oven or on a stove hob, and releases much less steam and aromas.
6. Note the following when preparing your food for processing:
  - ▶ Chop the meat for a stew or goulash into ca. 2–3 cm (0.8" to 1.2") cuts. Meat slices should be 1 cm (0.4") thick and slightly tenderized with a mallet before processing in the slow cooker.
  - ▶ Fry the onion for a stew or a goulash a bit before processing in the slow cooker.
  - ▶ Add less water to process in the slow cooker than suggested in the recipes. The relatively low processing temperature of the slow cooker greatly reduces water evaporation ratio.

- ▶ Always add milk and cream in the last hour of processing. All other ingredients, condiment and spices should be added when starting to process in the slow cooker.
- ▶ If you want to process meat with vegetables, dice the vegetables finely and first place them at the stoneware dish bottom and along its walls. Next, add the meat.
- ▶ Bigos, long-stewed meat, stew, goulash, broth, chicken soup, jam or fruit preserves are perfect to make in the slow cooker because of their processing.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**CAUTION! Unplug the power cord from the mains before cleaning or maintaining the slow cooker.**

1. Wait until the slow cooker has completely cooled down.
2. Clean the body (1) and the stoneware dish heating chamber with a damp cloth and wipe dry.

**CAUTION! Do not immerse the appliance housing in water! Do not pour water inside of the appliance.**

3. Wash the stoneware dish (5) and the slow cooker lid (6) in water with a detergent, then rinse clean and wipe dry. Do not use abrasive, corrosive or dedicated oven cleaning agents. The stoneware dish and the slow cooker lid are dishwasher safe.
4. Once it has been cleaned, reassemble the slow cooker and keep it in a dry place.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

**See the product's nameplate for technical specifications.**

**Power cord length:** 0.95 m



**CAUTION! MPM agd S.A. may change the technical features of the product without notice.**

## PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

**Poland**



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Нельзя держать устройство влажными руками.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать чистку.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- ▶ Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
- ▶ Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- ▶ Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- ▶ Устройство следует ставить на сухую, плоскую и устойчивую поверхность.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, всегда проверяйте, все ли элементы устройства правильно смонтированы.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Не позволяйте детям играть прибором.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.

- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- ▶ Прибор не предназначен для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- ▶ Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ Помните всегда, прежде чем вынимать вилку из розетки, следует сначала выключить устройство.
- ▶ Регулярно проверяйте, не поврежден ли сетевой кабель.
- ▶ Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во избежание повреждения или поражения электрическим током, не готовьте в другой посуде на месте установки чаши из каменной керамики. Готовьте только в керамической чаше. Не вливайте жидкость в место установки керамической чаши.**
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не закрывайте отверстия в крышке устройства. Не прикрывайте прибор во время работы.**



- ▶ **Внимание! Горячая поверхность!**



## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Крышка прибора из нержавеющей стали
2. Панель управления
  - a. кнопка включения/выключения (START/STOP) с индикатором
  - b. кнопка выбора времени приготовления «COOKING TIME» с индикатором
  - c. кнопка выбора задержки приготовления «DELAY TIME» с индикатором
  - d. кнопка режима быстрого приготовления «HIGH» с индикатором
  - e. кнопка режима медленного приготовления «LOW» с индикатором
  - f. кнопка режима поддержки тепла «WARM» с индикатором
  - g. кнопка изменения диапазона времени (+)
  - h. кнопка изменения диапазона времени (-)
  - i. ЖК-дисплей
3. Ручки прибора
4. Зажимы блокировки крышки
5. Чаша из каменной керамики 6,5 л (эмалированная)
6. Крышка прибора



7. Кнопка снятия блокировки крышки
8. Пазы зажимов крышки
9. Нескользащие ножки
10. Внутреннее пространство прибора (место для установки керамической чаши)

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из упаковки, удалите все пакеты, наклейки, пенопластовые наполнители.
2. Проверьте прибор на наличие повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки – в случае сомнений обратитесь к продавцу.

3. Убедитесь, что параметры вашей электрической сети соответствуют данным, указанным на заводской табличке прибора.
4. Для переноса прибора пользуйтесь ручками (3).
5. Снимите с прибора керамическую чашу (5) и вымойте ее (см. ОЧИСТКА И УХОД)

## СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ЧАШИ В ПРИБОРЕ

**ВНИМАНИЕ!** Вынимайте керамическую чашу из прибора во время готовки блюд в кухонных рукавицах - существует опасность ожога.

**ВНИМАНИЕ!** Перед снятием/установкой керамической чаши убедитесь, что устройство отключено от электрической сети.

1. Нажмите кнопку снятия блокировки крышки (7) - из пазов зажимов крышки (8) будут высвобождены зажимы блокировки крышки (4).
2. Поднимите крышку (6) вверх и положите ее в безопасное место.
3. Возьмите двумя руками керамическую чашу (5) за ручки, расположенные по бокам чаши, а затем выньте ее из прибора - из места установки керамической чаши, и положите ее в безопасное место.
4. Установка чаши осуществляется в обратном порядке, при этом зажимы (4) после установки чаши и крышки следует поместить в пазах (8) и зажать вручную. Также обратите внимание на правильное уплотнение крышки керамической чаши.

**ВНИМАНИЕ!** Перед установкой керамической чаши убедитесь, что внутреннее пространство прибора (10) является чистым и сухим, а внешняя поверхность чаши полностью сухая.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Установите прибор на ровной, сухой, стабильной, плоской поверхности.
2. В керамическую чашу (5), установленную в приборе, опустите пищевые продукты, предусмотренные для термообработки. Объем приготавливаемой пищи не может превысить 6,5 литра и не может быть меньше, чем 3,5 литра (должно быть больше половины емкости чаши)
3. Установите на чаше ее крышку (6) и заблокируйте зажимы (4) в пазах (8).
4. Подключите прибор к электрической сети.

**ВНИМАНИЕ!** Не подключайте устройство к сети без установленной керамической чаши.

5. Запустите прибор кнопкой START/STOP (2a) - засветится индикатор над кнопкой START/STOP. Если в течение одной минуты вы не предпримите никаких действий, устройство выключится - индикатор погаснет.
6. Нажмите на кнопку выбора времени приготовления COOKING TIME (2b) - начинает мигать индикатор кнопки COOKING TIME и показания светодиодного дисплея (2i). Кнопками изменения диапазона (2g) и (2h) установите желаемое время приготовления пищи. Вы можете установить время от 30 минут до 18 часов с шагом 30 минут. Если в течение одной минуты вы не предпримите никаких действий или не перейдете к следующему шагу, устройство выключится.
7. Если вы хотите, чтобы процесс приготовления пищи начался через некоторое время, нажмите кнопку выбора задержки приготовления пищи DELAY TIME (2c) - начинает

- мигать индикатор кнопки DELAY TMIE и показания светодиодного дисплея (2i). Кнопками изменения диапазона (2g) и (2h) установите желаемое время задержки приготовления пищи. Вы можете установить время от 30 минут до 18 часов с шагом 30 минут. Если в течение одной минуты вы не предпримите никаких действий или не перейдете к следующему шагу, устройство выключится.
8. Кнопкой «HIGH» (2d), «LOW» (2e), «WARM» (2f) запустите соответствующий режим работы:
- «HIGH» – быстрое приготовление пищи при температуре 98°C. Этот режим позволяет приготовить блюдо в более короткое время.
  - «LOW» - медленное приготовление пищи при температуре 98°C. Заданная температура процесса будет достигнута несколько часов позднее, чем в режиме «HIGH».
  - «WARM» – поддержание тепла при температуре 75°C и подогрев блюда.
- Работаданного режима сигнализируется свечением индикатора при соответствующей кнопке, а на светодиодном дисплее (2i) отображается время до конца процесса. Если вы задали также время задержки приготовления пищи, отображается сумма времени приготовления и задержки приготовления пищи (максимально 36 часов).
9. В любое время в процессе приготовления пищи вы можете изменить режим, нажав на соответствующую кнопку «HIGH» (2d), «LOW» (2e) или «WARM» (2f).
10. После завершения процесса приготовления пищи «HIGH» или «LOW» прибор автоматически переходит в режим поддержки тепла «WARM». Он будет длиться 5 часов и его будет сигнализировать индикатор при кнопке «WARM».
11. Чтобы завершить любой процесс в любой момент, нажмите кнопку «START/STOP» (2a).
12. После завершения готовки/поддержания тепла отключите устройство от сети и снимите крышку (б), после чего разложите пищу по тарелкам.

**ВНИМАНИЕ! После процесса приготовления пищи крышка, корпус и керамическая чаша являются горячими. Используйте кухонные рукавицы.**

13. Подождите, пока прибор не остынет полностью, а затем очистите его.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ И КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. В медленноварке можно готовить, выпекать и тушить блюда.
2. Готовка в режиме «HIGH» сокращает процесс приготовления пищи почти вдвое по сравнению с режимом «LOW». Ориентировочно можно предположить, что один час традиционного приготовления пищи соответствует приблизительно 4 часам приготовления пищи в режиме «HIGH» и 8 часам в режиме «LOW». Целевая температура 98°C достигается только в случае некоторых блюд.
3. Блюдо, приготовленное в медленноварке, не требует так частого заглядывания в посуду, как во время традиционной готовки. Заглядывайте в посуду всегда через стеклянную крышку. Не поднимайте крышку без необходимости во время приготовления пищи, поскольку это приводит к слишком большим потерям тепла в чаше, что в свою очередь может значительно увеличить время приготовления.
4. После завершения приготовления, готовое блюдо можно поставить в керамической чаше в духовку и коротко запечь, если этого требует характер блюда.
5. В связи с гораздо более низкой температурой приготовления пищи из медленноварки высвобождается значительно меньше паров и запахов.
6. При приготовлении пищи, помните, что:

- ▶ мясо для тушения следует порезать на кусочки ок. 2–3 см. Мясо, нарезанное ломтиками, не должно быть толще 1 см и его следует слегка отбить перед тем как уложить в медленноварку.
- ▶ лук перед добавлением в тушеное мясо обжарьте, прежде чем положить в чашу.
- ▶ ограничьте количество добавляемой воды, указанной в рецепте. Из-за относительно низкой температуры, вода гораздо меньше испаряется по сравнению с традиционным приготовлением пищи.
- ▶ молоко и сливки добавляйте всегда в последний час процесса приготовления пищи. Все остальные ингредиенты и приправы всегда добавляйте в начале процесса.
- ▶ когда вы готовите мясо вместе с овощами, овощи нарежьте на мелкие кусочки и поместите их на дно чаши и по периметру, а затем добавьте мясо.
- ▶ такие блюда, как тушеная капуста с мясом, томленое мясо, гуляш, бульоны, бульоны, варенье или блюда конфи из-за необходимости длительной готовки, являются идеальными для приготовления в медленноварке

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ! Перед чисткой отключите устройство от источника питания.**

1. Подождите, пока устройство полностью не остынет.
2. Корпус устройства (1) и внутреннюю часть корпуса (место установки керамической чаши) очистите влажной тряпочкой, а затем вытрите насухо.

**ВНИМАНИЕ! Не погружайте в воду корпус устройства. Не наливайте воду в корпус.**

3. Керамическую чашу (5) и крышку прибора (6) вымойте в воде с моющим средством, а затем сполосните и высушите. Для чистки не используйте абразивные, агрессивные средства и средства, предназначенные для чистки духовок. Чашу и крышку также можно мыть в посудомоечных машинах.
4. После очистки соберите устройство соответствующим образом и храните в сухом месте.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия**

**Длина сетевого шнура:** 0,95 м



## ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома.

Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Nur mit trockenen Händen bedienen.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ Regelmäßig die Versorgungsleitung auf Beschädigungen prüfen.
- ▶ Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Temperatur an seiner Oberfläche erhöhen.
- ▶ **WARNUNG! Zum Schutz vor Beschädigung oder elektrischen Schlägen niemals direkt im Unterteil des Schongarers kochen. Es darf nur in dem mitgelieferten Keramikeinsatz gekocht werden. Keine Flüssigkeiten in das Unterteil des Schongarers gießen.**
- ▶ **WARNUNG! Die Deckelöffnungen nicht abdecken. Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken.**



▶ **ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**

## GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Unterteil aus Edelstahl
2. Bedienfeld
  - a. Ein-/Ausschalter (START / STOP) mit Kontrollleuchte
  - b. Zeiteinstellung „COOKING TIME“ mit Kontrollleuchte
  - c. Taste für die Startverzögerung „DELAY TIME“ mit Kontrollleuchte
  - d. Taste für schnelles Kochen „HIGH“ mit Kontrollleuchte
  - e. Taste für schnelles Kochen „LOW“ mit Kontrollleuchte
  - f. Warmhaltetaste „WARM“ mit Kontrollleuchte
  - g. Taste für die Zeiteinstellung (+)
  - h. Taste für die Zeiteinstellung (-)
  - i. LED-Anzeige
3. Haltegriffe
4. Clips zum Verriegeln des Deckels
5. Keramikeinsatz 6,5 l (emailliert)
6. Deckel
7. Taste zum Lösen der Deckelverriegelung
8. Deckelclips



9. Rutschfeste Gerätefüße
10. Innenraum des Unterteils (darin wird die Keramikschale hineingesetzt)

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Styroporelemente.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden - bei Zweifeln kontaktieren Sie bitte den Verkäufer.
3. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt.
4. Zum Befördern des Gerätes bitte die Griffe nutzen (3).

5. Nehmen Sie die Keramikschale (5) aus dem Unterteil und waschen sie (siehe: REINIGUNG UND PFLEGE)

## ENTNEHMEN/EINSETZEN DER KERAMIKSCHALE AUS DEM / IN DAS UNTERTEIL

**ACHTUNG! Zum Herausnehmen der heißen Keramikschale aus dem Unterteil immer Küchenhandschuhe verwenden - Verbrennungsgefahr.**

**ACHTUNG! Bevor Sie die Keramikschale aus dem Unterteil herausnehmen oder sie einsetzen, stellen Sie bitte sicher, dass der Stecker gezogen ist.**

1. Drücken Sie die Taste zum Lösen des Deckelverschlusses (7) - die Deckelclipse (4) werden aus den Halterungen (8) gelöst.
2. Heben Sie den Deckel (6) und stellen ihn an einem sicheren Platz ab.
3. Halten Sie die Keramikschale (5) mit beiden Händen an den seitlichen Griffen, nehmen die Schale aus dem Unterteil und stellen sie an einem sicheren Platz ab.
4. Das Einsetzen der Schale erfolgt in umgekehrter Reihenfolge, die Clips (4) müssen jedoch nach dem Einsetzen der Schale und des Deckels in den Halterungen (8) platziert und manuell angedrückt werden. Bitte achten darauf, dass die Deckeldichtung korrekt an der Keramikschale anliegt.

**ACHTUNG! Stellen Sie bitte vor dem Einsetzen der Keramikschale sicher, dass der Innenraum des Unterteils (10) sauber und trocken und die Außenfläche der Keramikschale vollständig trocken sind.**

## BENUTZUNGSHINWEISE

1. Stellen Sie das Unterteil auf eine plane, stabile, trockene und ebene Fläche auf.
2. Geben Sie in die sich im Geräteunterteil befindende Keramikschale die Zutaten hinein, die Sie garen möchten. Das Volumen der zubereiteten Speise darf 6,5 l nicht überschreiten, es sollten jedoch mindestens 3,5 l (mehr als die Hälfte des Fassungsvermögens der Schale) sein.
3. Montieren Sie die Schale und den Deckel (6) und befestigen die Clips (4) in den Halterungen (8).
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

**ACHTUNG! Das Gerät niemals ohne die Keramikschale an das Stromnetz anschließen.**

5. Schalten Sie das Gerät mit der START/STOP-Taste (2a) ein - die Kontrollleuchte über der START/STOP-Taste beginnt zu leuchten. Sofern Sie nicht innerhalb von 1 Minute weitere Einstellungen vornehmen, schaltet das Gerät ab - die Kontrollleuchte erlischt.
6. Drücken Sie die Taste für die Einstellung der Garzeit COOKING TIME (2b) - die COOKING TIME-Kontrollleuchte und die LED-Anzeige (2i) beginnen zu blinken. Durch Betätigen der Tasten (2g) und (2h) stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Die Zeit kann von 30 Minuten bis 18 Stunden, jeweils in 30 Minuten-Schritten, eingestellt werden. Sofern Sie nicht innerhalb von 1 Minute weitere Einstellungen vornehmen oder den nächsten Schritt ausführen, schaltet das Gerät ab.
7. Wenn Sie den Garvorgang später starten möchten, drücken Sie die Taste für die Startverzögerung DELAY TIME (2c) - die Kontrollleuchte der Taste DELAY TIME und die LED-Anzeige (2i) beginnen zu blinken. Durch Betätigen der Tasten (2g) und (2h) stellen Sie die gewünschte Startverzögerung ein, nach der der Garvorgang starten soll. Die Zeit kann von



30 Minuten bis 18 Stunden, jeweils in 30 Minuten-Schritten, eingestellt werden. Sofern Sie nicht innerhalb von 1 Minute weitere Einstellungen vornehmen oder den nächsten Schritt ausführen, schaltet das Gerät ab.

8. Mit den Tasten „HIGH“ (2d), „LOW“ (2e), „WARM“ (2f) können Sie die gewünschte Garstufe einstellen:
  - „HIGH“ – schnelles Garen bei einer Temperatur bis zu 98°C. Bei dieser Garstufe werden Gerichte innerhalb einer kürzeren Zeit gegart.
  - „LOW“ - langsames Garen bei einer Temperatur bis zu 98°C. Die Zieltemperatur wird einige Stunden später als bei der Betriebsstufe „HIGH“ erreicht.
  - „WARM“ – die Temperatur wird bis 75°C gehalten und die Speise warmgehalten. Bei dieser Betriebsstufe leuchtet bei der jeweiligen Taste die dazugehörige Kontrollleuchte, auf der LED-Anzeige (2i) wird die bis zur Beendigung des Vorgangs verbleibende Zeit angezeigt. Wenn Sie außer der Garzeit auch die Startverzögerung eingestellt haben, wird die Gar- und die Startverzögerung insgesamt angezeigt (maximal 36 Stunden).
9. Sie können die Garstufe zu jedem beliebigen Zeitpunkt des Garvorgangs ändern, indem Sie die entsprechende Taste: „HIGH“ (2d), „LOW“ (2e) oder „WARM“ (2f) betätigen.
10. Sobald der in der Garstufe „HIGH“ oder „LOW“ durchgeführte Garvorgang beendet ist, schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltstufe „WARM“ um. Die Warmhaltstufe bleibt 5 Stunden lang aktiv, während dieser Zeit leuchtet die Kontrollleuchte der Taste „WARM“.
11. Um einen beliebigen Vorgang zum beliebigen Zeitpunkt zu beenden, drücken Sie die Taste „START/STOP“ (2a).
12. Ziehen Sie nach Abschluss des Gar- / Warmhaltevorgangs den Stecker, demontieren danach den Deckel (6) und verteilen die Speise.

**ACHTUNG! Deckel, Gehäuse und Keramikschale sind nach dem Garen heiß. Verwenden Sie Handschuhe.**

13. Bevor Sie das Gerät reinigen, warten Sie bitte ab, bis es vollständig abkühlt.

## PRAKTISCHE RATSCHLÄGE UND KULINARISCHE TIPPS

1. Der Schongarer dient zum garen, backen und schmoren von Speisen.
2. Das Garen in der Garstufe „HIGH“ verkürzt den Garvorgang um ca. die Hälfte der Zeit, die für das Garen in der Garstufe „LOW“ notwendig ist. Als Richtwert kann angenommen werden, dass eine Stunde des Garens auf herkömmliche Weise ca. 4 Stunden im Betriebsmodus „HIGH“ und 8 Stunden im Betriebsmodus „LOW“ entspricht. Die Zieltemperatur von 98°C wird nur bei der Zubereitung von manchen Speisen erreicht.
3. Die im Schongarer gegarte Speise bedarf weniger Aufsicht, als es beim herkömmlichen Garen der Fall ist. Überwachen Sie den Garvorgang durch den Glasdeckel. Heben Sie den Deckel während des Garens nicht unnötig an, damit keine Wärme aus der Schale entweicht, wodurch sich die Garzeit erheblich verlängern könnte.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs kann die Speise - falls gewünscht - in der Keramikschale kurz im Backofen überbacken werden.
5. Aufgrund der erheblich niedrigeren Zubereitungstemperatur von Speisen im Schongarer werden weniger Dampf und Gerüche freigesetzt.
6. Bitte beachten Sie beim Garen:

- ▶ Fleisch für Gulasch sollte immer in ca. 2-3 cm große Würfel geschnitten werden. In Scheiben geschnittenes Fleisch sollte höchstens 1 cm dick sein und vor dem Garen sanft geklopft werden.
- ▶ Zwiebel für Gulasch sollte vorab in einer Pfanne angebraten werden.
- ▶ fügen Sie weniger Wasser hinzu, als es im Rezept angegeben ist. Aufgrund der relativ niedrigen Gartemperatur ist die Flüssigkeitsverdampfung im Vergleich zur herkömmlichen Garmethode geringer.
- ▶ Milch und Sahne immer erst in der letzten Stunde des Garvorgangs zufügen. Alle anderen Zutaten und Gewürze immer bereits zu Beginn des Garvorgangs in die Schale geben.
- ▶ wenn Fleisch zusammen mit Gemüse gegart wird, muss das Gemüse fein gewürfelt auf den Schalenboden und die Schalenseiten geschichtet und erst darauf das Fleisch gelegt werden.
- ▶ aufgrund des Garverfahrens ist der Schongarer für solche Gerichte wie: Sauerkrauttopf, langsam geschmortes Fleisch, Gulasch, Fleischbrühe und Fonds, Pflaumenmus, verschiedene Confits besonders gut geeignet

## REINIGUNG UND PFLEGE

**ACHTUNG! Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen.**

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Das Unterteil (1) von außen und innen (da, wo die Keramikschale eingesetzt wird) mit einem feuchten Lappen reinigen und trocken reiben.

**ACHTUNG! Das Unterteil darf nicht in Wasser getaucht werden. Kein Wasser in das Unterteil einfüllen.**

3. Die Keramikschale (5) und den Deckel (6) mit Spülmittelwasser reinigen, abspülen und trocken reiben. Benutzen Sie keine Scheuer- und Ätzmittel sowie keine Reinigungsmittel für Backöfen. Die Keramikschale und der Deckel sind für die Spülmaschine geeignet.
4. Nach der Reinigung montieren Sie das Gerät zusammen und bewahren es an einem trockenen Platz auf.

## TECHNISCHE DATEN

**Die technischen Parameter befinden sich auf dem Typenschild.**

**Länge des Netzkabels:** 0,95 m



**ACHTUNG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor.**

## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

### Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.





*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

**MPM agd S.A.**  
**ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska**  
**tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72**  
**[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)**